



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](#)

ÇİKOLATA SOSLU ARMUT

1 İri ve sulu armut
200 gram rendelenmiş çikolata
150 gram toz şekeri
1/4 litre çiğ krema
1 kahve fincanı süt

Armutların altından sokulacak özel âletle çekirdeklerini ve çekirdek yuvalarını çıkarmalı. Kabuklarını da soyduktan sonra bunları bir tencereye yerleştirmeli. Üzerlerine toz şekeriyle su dökmeli ve kabı ateşe oturtup armutları komposto kıvamında pişirmeli. Beri yanda bir kuşaneye rendelenmiş çikolatayı koymalı buna bir fincan sütü katmalı ve hafif ateşte ısıtarak çikolatayı sütte eritip oldukça koyu bir macun elde etmeli. Kuşaneyi ateşten indirip sütlü çikolatayı katılaşmayacak kadar soğutmeli. Çiğ kremayı çırparak köpürtmeli. Bunu karıştırırken sütlü çikolata eriyiğini katıp yedirmeli.

Armutları şerbetinden çıkarıp servis tabağına yerleştirmeli. Bunların üstüne çikolatalı kremayı bulamalı ve servis tabağını sofraya götürüp servis yapmalı.

[ML® Armut Tatlısı için tıklayın](#)[ML® Çikolatalı Armut Tatlısı için tıklayın](#)
